

DINKEL MAX
SPA... HER



MAXIMALER Dinkelgenuss

Rezept



DINKEL SCHNITTNUDELN

Küchle mit Fränkischer Grünkernsuppe

ZUBEREITUNG

1. Für die Küchle Nudeln nach Packungsanleitung in reichlich kochendem Salzwasser knapp bissfest kochen. Gründlich kalt abschrecken, damit sie nicht weiter garen.
2. Für die Suppe Zwiebel schälen, fein würfeln und in Butter glasig anschwitzen. Grünkernmehl zugeben, kurz mit anbraten und unter kräftigem Rühren mit Brühe ablöschen. Suppe abgedeckt ca. 10 Min. köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren.
3. Für die Küchle Schnittlauch mit Eiern, Sahne und Nudeln mischen und mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Aus je 2 EL Nudelmasse Küchle in Öl beidseitig goldbraun ausbacken.
4. Für die Suppe Sahne und Petersilie zugeben, fein pürieren und mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronensaft abschmecken.
5. Grünkernsuppe mit Dinkelküchle servieren.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

Für die Küchle

- 250 g Dinkel Max Schnittnudeln
- ½ Bund Schnittlauch, in Röllchen
- 4 Eier
- 100 ml Sahne
- Salz, Pfeffer
- Öl zum Anbraten

Für die Suppe

- 1 Zwiebel
- 40 g Butter
- 100 g Grünkernmehl
- 1,25l Gemüsebrühe
- 125 ml Sahne
- ½ Bund Petersilie, gehackt
- Muskat
- 1-2 EL Zitronensaft

Weitere Rezepte finden Sie unter www.dinkelmax.de